

Recept

Ouderwets toetje

Benodigheden

- ✓ 1 stevige Fuji appel
- ✓ 2 eetlepels suiker
- ✓ mespunt kaneelpoeder
- ✓ 4 beschuiten
- ✓ 6 dl ambachtelijke vruchtenyoghurt met appel, rozijnen en kaneel



Bereiding

Schil de appel, verwijder het klokhuis en snij het vruchtvlees in dunne partjes. Breng de appel met ½ dl water, suiker en kaneelpoeder aan de kook. Houd de appelpartjes 7 minuten tegen de kook aan. Schep ze uit de pan. Kook het kookvocht in tot er 4 eetlepels over zijn. Verdeel de beschuiten over 4 schaalpjes. Schenk de yoghurt erop. Verdeel de appelpartjes erover en schenk de siroop erover.

U kunt dit recept tevens vinden in de Vol Smaak flyer van week 20

EET SMAKELIJK!

